Frischkäse-Pralinen

Diese cremigen Frischkäse-Bällchen bestechen nicht nur durch ihre Optik, sondern vor allem durch ihren Geschmack. Ob im knusprigen Backerbsenmantel, oder einer feurigen Chili-Panade der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Diese Frischkäse-Pralinen sind sowohl beim Frühstück als auch auf einem Jausenbrett der Hingucker.

Rezept

Zutaten für ca. 8 Frischkäse-Pralinen:

- 250g Frischkäse
- 50g Feta-Käse
- 1 Knoblauchzehe

Zum Wälzen:

- Land-Leben Backerbsen, zerbröselt
- frische Kresse, gehackt
- Kürbiskerne, gehackt
- Chili-Flocken

Zubereitung:

Frischkäse mit Feta-Käse und einer sehr fein gehackten Knoblauchzehe glattrühren. Mit den Händen Kugeln daraus formen und je zwei Kugeln in Backerbsen, Kresse, Kürbiskernen und Chili-Flocken wälzen.

TIPP: Zu den Frischkäse-Pralinen schmecken unsere Land-Leben Cracker ganz wunderbar.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH